

RINGKASAN

Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi RSD Kalisat Kabupaten Jember, Sayekti Nur Rizka, NIM G42171117, Tahun 2020, halaman 106, Gizi Klinik, Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Rindiani, MP (Dosen Pembimbing).

Rumah sakit merupakan suatu instansi yang berfungsi sebagai penyelenggara kegiatan pelayanan kesehatan masyarakat dengan inti yaitu pelayanan medis melalui pendekatan preventif, kuratif, rehabilitatif, dan promotif. Pelayanan gizi merupakan salah satu bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit. Ruang lingkupnya diantaranya meliputi pelayanan gizi rawat inap, pelayanan gizi rawat jalan, penelitian dan pengembangan gizi, serta penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit meliputi kegiatan pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Tujuan dari kegiatan PKL ini adalah meningkatkan wawasan, pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di Rumah Sakit Umum Daerah (RSD) Kalisat Jember, sehingga diharapkan mahasiswa mendapatkan bekal dan pengalaman yang cukup untuk bekerja setelah lulus menjadi Sarjana Terapan Gizi (S.Tr.Gz). Kegiatan PKL MSPM dilaksanakan di RSD Kalisat Jember secara daring pada tanggal 17 November – 17 Desember 2020 dengan 11 kegiatan.

Kegiatan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan RSD Kalisat Kabupaten Jember dimulai dari mengidentifikasi kegiatan pengadaan bahan makanan dan produksi makanan dalam tingkat keluarga. Kemudian kegiatan penyelenggaraan makanan yang dilakukan secara daring di RSD Kalisat dimulai dari mengidentifikasi sumberdaya manusia(ketenagaan) yang ada pada penyelenggaraan makanan metode WISN, mengidentifikasi lay out dapur, mengidentifikasi dan mengevaluasi biaya (sumber biaya, variabel biaya, jumlah kebutuhan biaya, indikator penggunaan biaya), menyusun menu 3 hari sesuai standart (standart porsi, standart bumbu dan standart

kualitas), menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai menu 3 hari yang telah disusun, melaksanakan uji daya terima dan menganalisis data hasil uji, melakukan pengembangan/ modifikasi menu, melakukan analisis HACCP pada menu yang telah dimodifikasi dan memberikan pendidikan, latihan dan intervensi pada promosi kesehatan (Diklat tata cara menyimpan bahan makan basah dan kering di gudang yang baik dan benar).